

M E N U

wiosna - lato 2023

OREGANO
and wine

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej, tartaletką grzybowa, wędzony szpik, kiszony szparagi, majonez musztardowy	64 zł
Siekana polędwica z tuńczyka marynowana w cytrusach, rzodkiew daikon, grzyby shimeji, chrupiące awokado, majonez krewetkowy	56 zł
Marynowany pomidor, grillowana sałata rzymska, pesto bazyliowe, crunch orzechowy, truskawkowy krem balsamiczny	38 zł
Mozzarella di Bufala Campana, konfitura pomidorowa z bazylią, crunch oliwkowy, focaccia	43 zł
Deska dojrzewających serów i wędlin, hiszpańskie oliwki, marynowane karczochy, suszony pomidor, bagietka	67 zł

Do każdej przystawki serwujemy pieczywo / masło / oliwę z oliwek

ZUPY

Krem z białych szparagów, chrupiące ziemniaki, jajko, sos holenderski, oliwa koperkowa	27 zł
Krem z młodej kapusty, konfitowany boczek, młody ziemniak, krakers serowy	26 zł

DANIA GŁÓWNE

Stek z polędwicy wołowej, domowe frytki z sosem aioli, sałatka z warzywami i vinaigrette, sos demi-glace z pieprzem	125 zł
Wolno pieczona wieprzowina, purée ziemniaczane z maślanką, sałatka ze świeżych warzyw z kwaśną śmietaną, sos z cydrem jabłkowym, crunch	55 zł
Kurczak kukurydziany supreme w panierce panko, ser Cheddar, ziemniak faszerowany młodą kapustą z chorizo, karmelizowane warzywa, sos demi-glace z tymiankiem i śmietanką	66 zł
Stek z tuńczyka, krewetki, mule w emulsji pomidorowej, kapary, focaccia z konfiturą z chorizo, mikro zioła	96 zł
Ravioli z serem ricotta, zielone warzywa, pomidor suszony w ziołach, emulsja winno-maślana, parmezan	54 zł
Makaron paccheri, grillowane grzyby portobello, szpinak, wędzona ricotta, sos serowy, pistacje	49 zł
Risotto, sezonowe warzywa, dziki brokuł w tempurze, grzyby pioppino, ser Pecorino Romano	46 zł

DESERY

Parfait jogurtowe, owoce sezonowe, sable migdałowe, beziki, coulis wiśniowe, czekolada	28 zł
Mus czekoladowy, galaretką truskawkowa, ganache czekoladowy z rumem, chantilly waniliowy, chrupka karmelowa	28 zł